



小吃简餐

酸得清爽 辣得过瘾

走街串巷

寻美味之二百零七

# 羽记酸品： 没有复杂套路 留住食材本味

→果蔬酸。



←小店门面。

→刘姗为客人  
打包酸品。

→琳琅满目的酸品。

↑店铺地址。  
(手机导航软件截图)

在七星区建干路，有一家名为羽记酸品的小店。这家店靠着新鲜入味的酸品，不仅受到街坊邻居的青睐，还成为众多学生、游客公认的“解腻”好去处。为此，有美食爱好者称之为“桂林酸品界的一股清流”。

## ★推荐理由 酸得清爽 辣得过瘾

她家的酸品泡制得很入味，而且卫生环境好，吃着也放心。我特别喜欢店家制作酸品前不放辣椒的做法，保留了食材的原味。吃的时候，再根据个人口味配上特制辣椒水，既能满足不吃辣的人群，也能让嗜辣者直呼过瘾。

——家住桂花园小区的陈女士

## ★记者探店 酸水不过夜 水果酸品现泡现卖

日前，记者来到羽记酸品店，刚到店门口，就闻到淡淡的醋香与清新的果酸味。小店面积不大，却收拾得干净利落、井井有条。冰柜里整齐放着数十种酸品：黄瓜、胡萝卜、青芒、菠萝……色泽鲜亮诱人。除了果蔬酸，冰柜一侧还有鸡爪、鸭爪等荤酸可选，蔬果类酸品为15元/斤，鸡爪、鸭爪售价为40元/斤。

店主刘姗正在削着青芒果，动作十分娴熟。她告诉记者，芒果、菠萝这类水果酸品都是当天泡现卖，水果娇气，隔夜就没了新鲜口感。而萝卜、包菜等蔬菜酸品，需要经过两三天的浸泡才能腌制好，时间不够不入味，时间太长又会变得软塌，失去嚼劲。腌制酸品的诀窍，全靠多年积累的经验。

让人印象深刻的是刘姗对酸水的质量十分讲究，始终坚持每日一换。“我不会

反复使用酸水，因为食材被客人翻来翻去会把酸水弄浑浊；尤其是带辣椒的食材，一旦混进清淡的酸水里，整坛酸水看起来都不清爽。”每天打烊后，刘姗都会倒掉旧酸水，重新调配新鲜酸水。即便这样会增加不少成本，但刘姗坚持认为：“吃得干净放心，才不辜负顾客信任。”

在刘姗的热心推荐下，记者选了几样果蔬品尝：黄瓜、莴笋脆生生、酸溜溜，格外开胃；胡萝卜酸甜比例恰到好处，嚼劲十足；青芒则牢牢锁住了本身的果香，酸中带甜，淋上特制辣椒水后，酸、甜、辣三重口感在口中瞬间融合，层次丰富。凉拌鸡爪也很有特色，鸡爪软糯不失嚼劲，蒜香与酸香交融，入味又不腻口，令人回味无穷。

## ★小店故事 从职场“转身”用“偏执”守味

刘姗的创业路，始于一次偶然的“转身”，背后却藏着一股不服输的韧劲。

“以前在公司上班，做电商运营，比较辛苦，也想着改变一下。”谈起转行的初衷，刘姗笑着摇头，语气里满是释然。2021年，她得知一位做酸品的朋友打算转让店铺，本身就对酸品颇有兴趣的她，又考虑到建干路人流稳定，附近还有高校和学校，觉得这是个难得的机会，便果断接手了店铺。

“我之前也跟着这个朋友学过做酸，有点基础。”

从职场人转型为个体小老板，刘姗很快适应了新角色。虽然没做过餐饮，但她对“干净”和“口味”有着近乎偏执的坚持。每天清晨，她都会亲自去市场挑选食材，“尤其是芒果，一定要选脆嫩的，稍微有点软就不用；黄瓜也是，要选山东的才够脆口，不然客人吃着不满意，下次就不来了”。她也格外看重顾客反馈，“有人说我的酸偏甜，有人觉得刚好合适，众口难调，但我也按照意见慢慢调整，尽量贴合大众口味”。

如今，羽记酸品已经经营近五年，积累了大批老顾客。夏天是旺季，水果酸品供不应求，鸡爪、鸭

爪更是销量火爆；冬天虽客流减少，但仍有熟客专程光顾。“虽然每天起早贪黑挺累，但看着客人吃得满足，听到他们说‘你家的酸真好吃’，就觉得特别欣慰，心里也踏实。”谈及经营感受，刘姗的语气里满是成就感。

随着生意渐入佳境，刘姗也开始规划未来。“现在店面太小了，想增加品类都难。”她坦言，曾想过在店里加入甜品、麻辣烫等品类，弥补冬季淡季的营收，但有限的空间连多放一个冰箱都成问题。“如果将来能找到合适的大店面，我想把品类做得更丰富，到时搭配清补凉、麻辣烫一起卖，让顾客一年四季都能来店里找到爱吃的。”说到这里，刘姗眼中满是期待。

刘姗对酸品的用心藏在每个细节里。从每日更换的新鲜酸水，到亲自挑选的优质食材；从亲手调配的特色辣椒水，到对每种食材腌制时间的精准掌控，刘姗用最朴实的坚守，让每一份食材都能保持原本的纯粹味道。“我们没有宏大的品牌叙事，也没有复杂的经营套路，只想把酸品做好，让每个顾客，都能尝到一口清爽、干净、地道的桂林酸品，感受其独特魅力。”

记者刘琪 文/摄